

ALLA TORRE DE' ROSSI

MENÙ

*food,
drinks
and
happy
hour*



Per secoli gli artisti e artigiani fiorentini si sono sfidati alla ricerca della bellezza assoluta superandosi gli uni con gli altri per maestria e capacità. Il risultato di questo furore artistico è ancor oggi davanti ai nostri occhi e dentro i nostri cuori.

Nel mare della tradizione gastronomica toscana abbiamo pescato alcuni dei piatti che ne rappresentano l'essenza. Sul territorio siamo andati alla ricerca dei prodotti più genuini e poi li abbiamo cucinati con amore.

For centuries, the Florentine artists and artisans have challenged themselves in search of the absolute beauty overcoming one another for mastery and talent. The result of this artistic fury is still today in front of our eyes and inside our hearts.

In the sea of Tuscan gastronomic tradition we have caught some of the dishes that we represent its essence. We went in search on the territory of the most genuine products and then we cooked them with love.

Segui Alla Torre De' Rossi su:


Follow Alla Torre De' Rossi on:

Scrivi la tua recensione e condividi la tua foto

Leave your comments and share your photo



ANTIPASTI STARTERS

- 
- Tagliere di Formaggi Toscani selezionati ed il loro accompagnamento** 16€
Our selection of Tuscan cheeses
Allergeni Allergens (1,4,10,13)
- Prosciutto crudo Toscano stagionato e mozzarella di bufala** 16€
Raw ham from Tuscany and buffalo mozzarella
Allergeni Allergens (4,10,14)
- Caprese** 16€
Buffalo mozzarella and cherry tomatoes
Allergeni Allergens (4)
- Tagliere misto di prodotti del territorio salumi artigianali ,formaggi,olive e verdure sott'olio** 20€
Our selection of local products, artisan cured meats, cheeses, olives and vegetables in oil
Allergeni allergens (1,4,10,14)
- Gran Tagliere dei sapori Toscani con degustazione di salumi, formaggi, olive e verdure sott'olio** 29€
Great Tagliere of Tuscan flavors with tasting of cured meats, cheeses, olives and vegetables in oil
Allergeni Allergens (1,4,10,12,13,14)

PRIMI PIATTI FIRST COURSES



Zuppa Fiorentina Florentine soup No allergeni No allergens	13€
Tagliatelle ai funghi porcini Homemade Tagliatelle pasta with porcini mushrooms sauce. Allergeni Allergens (5,10,14)	18€
Ravioli fatti in casa ripieni di patate, al sugo di salsiccia Ravioli (homemade stuffed pasta) with potatoes filling, pork sausage sauce Allergeni Allergens (2,4,5,10,14)	16€
Garganelli alla Ugo Tognazzi Garganelli pasta with tomato, raw ham recipe by the famous actor Ugo Tognazzi Allergeni Allergens (4,5,10)	16€
Scrigno di burrata pasta fresca ripiena di burrata condita con pomodorini e basilico Scrigno di burrata fresh stuffed pasta filled burrata cheese,seasoned with cherry tomatoes and basil Allergeni allergens (2,4,5,10)	16€

SECONDI PIATTI MAIN COURSES



- Timballo di melanzane alla parmigiana** 18€
Eggplant Parmesan style
Allergeni Allergens (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)
- Guancia di maialino brasata con purè di patate** 19€
Brased Pork Cheek with mashed potatoes
Allergeni Allergens (4,10,14)
- Stufato alla Sangiovese con patate arrosto** 19€
Typical Tuscan stew beef served with roasted potatoes
Allergeni Allergens (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)
- Roastbeef servito con misticanza, scaglie di parmigiano e pomodorini** 20€
Roast beef served with mixed salad, parmesan flakes and cherry tomatoes
Allergeni Allergens (2,4,10,14)
- Sformato di verdure, fonduta e verdure croccanti** 18€
Asparagus flan, cheese fondue and crunchy vegetables
Allergeni Allergens (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)
- Tartare della Torre** 20€
Beef tartare served with toppings
Allergeni Allergens (5)

CONTORNI SIDE DISHES

Insalata di misticanza, pomodori e verdure 7€
Selection of fresh salads
No allergeni No allergens

Spinaci saltati* 7€
Sautéed spinach*
No allergeni No allergens

Patate in padella alle erbe aromatiche 7€
Roasted potatoes with aromatic herbs
No allergeni No allergens

DESSERTS



Tortino al cioccolato dal cuore tenero servito con gelato alla vaniglia* 8€

Dark chocolate flan with soft heart and vanilla ice cream*

Allergeni Allergens (2,4,5,10)

Panna cotta al caffè 8€

Panna cotta with coffee scented

Allergeni Allergens (4)

Fragole con gelato 8€

Strawberries with ice cream

allergeni allergens (4,5)

Cantucci e vinsanto 8€

Typical tuscan biscuits whit sweet wine

Allergeni Allergens (2,4,5,10,.)

Acqua (naturale/frizzante)	
Water (still/sparkling) 750 ml	€ 3
Acqua (naturale/frizzante)	
Water (still/sparkling) 500 ml	€ 2
Pane e coperto Cover Charge	€ 3 pp

LISTA DEGLI ALLERGENI LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a guscio tree nuts
2. Arachidi Peanuts
3. Lupino Lupin
4. Latte e prodotti latticini Milk and milk products
5. Uova Eggs
6. Pesce Fish
7. Molluschi Shellfish
8. Crostacei Crustaceans
9. Soia Soya
10. Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten
11. Semi di sesamo Sesame seeds
12. Sedano Celery
13. Senape Mustard
14. Anidride Solforosa Sulphur Dioxide

Nella nostra cucina lavoriamo i seguenti allergeni (1,2,3,4,5,9,10,11,12,13,14) i nostri piatti potrebbero quindi contenerne tracce in piccola parte

In our kitchen we used this allergens (1,2,3,4,5,9,10,11,12,13,14) our dishes could contain traces in small part

Gentile Ospite per allergie o intolleranze consultare il libro degli ingredienti e chiedere informazioni al personale in servizio

Dear guest who suffer from food allergies: there is a Book o ingredients to consult and please ask the staff duty

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati *

Some products may be frozen*

*“Nel poco ci sta il tutto
In little there is everything”*

Abbiamo scelto per voi i vini che sintetizzano il meglio del meraviglioso panorama vitivinicolo toscano.

Un occhio di riguardo abbiamo avuto per i piccoli viticoltori e le produzioni biologiche certificate.

We have chosen for you the wines that summarize the best of the wonderful Tuscan vineyard panorama.

We have paid special attention to small winegrowers and certified organic productions.

il nostro territorio
our territory



BOLLICINE SPARKLING WINE



Prosecco Extra Dry *Jelmas La Tordera* 26€
(uve glera: fresco e di beva)
(glera grape: fresh and easy drink)

Franciacorta Bersi Serlini 45€
(Uve: Chardonnay e Pinot Nero - Laeder Italiano della bollicina, vino di terroir)
(Grape: Chardonnay e Pinot Noir - Italian leader in sparkling wines terroir wine
small quantity, great quality)

Champagne De Vilmont 80€
(Bollicina raffinata eleganza e persistenza)
(The king of sparkling wine)

ROSATI ROSÈ



Litorale Rosato - Val delle Rose 35€
(Uve: Sangiovese - Suadente e leggero danza nel bicchiere)
(Grape: Sangiovese - Silken, dances lightly in the glass)

Selezione vini a bicchiere da piccole aziende da 7 a 12 euro
Selection of wines by the glass from small wineries from 7 to 12 euros

BIANCHI TOSCANI WHITE TUSCAN



Pepestrino 26€
Tenuta Moriano

(Uve: Trebbiano Sauvignon Chardonnay -Beverino con classe)

(Grape: Trebbiano Sauvignon Chardonnay - Easy drinking with class)

Vernaccia di San Gimignano Docg 30€
Le Corti del Podestà

(uva storica toscana dal carattere schietto e sincero)

(historic tuscan grape with a blunt and sincere character)

Litorale Vermentino Maremma Doc 30€
Val delle Rose

(Uve: Vermentino - Profumato e croccante vibra al palato)

(Grape: Vermentino - Scented and crisp vibrates to the palat)

Chardonnay Ghiaie Bianche Sant'Antimo Doc 35€
Col d'Orcia

(chardonnay di Montalcino elevato in barrique)

(chardonnay aged in oak from Montalcino)

Selezione vini a bicchiere da piccole aziende da 7 a 12 euro

Selection of wines by the glass from small wineries from 7 to 12 euros

BIANCHI ITALIANI WHITE ITALIAN

Gewurztraminer castel Feder

(aromatico, profumatissimo e avvolgente)

(aromatic, fragrant and enveloping)

30€

Pinot Grigio Ramato Doc - Antonutti - Friuli

(Uve: Pinot Grigio - Perla dell'enologia italiana lasciato a contatto con le bucce assume il caratteristico colore dorato rossastro dell'uva pinot grigio)

(Grape: Pinot Grigio - Pearl of Italian oenology left in contact with the grape skins gets it's typical golden/red color)

28€

Sauvignon Blanc Doc *Antonutti - Friuli*

(Uve: Sauvignon Blanc - Freschezza in punta di piedi)

(Grape: Sauvignon Blanc - Freshness in tiptoe)

28€

Falanghina del Sannio Doc - Feudi San Gregorio - Campania

(Uve: Falanghina - Fresco e morbido con sentori di frutta e piccoli fiori bianchi)

(Grape: Falanghina - Fresh and smooth with fruity notes and small white flowers)

38€

Selezione vini a bicchiere da piccole aziende da 7 a 12 euro

Selection of wines by the glass from small wineries from 7 to 12 euros

ROSSI FIORENTINI

Rosso Toscana igt 26€
Tenuta Moriano

(Uve: Sangiovese - Fresco e Polposo, pura gioia)
(Grape: Sangiovese - Cool and pulpy pure joy)

Chianti Montespertoli Riserva Docg 35€
Tenuta Moriano

(Uve: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauv. - Profumo vinoso con sentori di frutti di bosco, armonico ed equilibrato leggermente tannico.

Grape: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauv. - Vinous with scent of berries harmonic and balanced, softly tannic

Soffocone di Vincigliata 40€
Bibi Graetz

(Uve: Sangiovese, Canaiolo, Colorino: la vita è un gioco meraviglioso!)

(Grape: Sangiovese, Canaiolo, Colorino: to drink until the end!)

Cabernet Sauvignon Tufesco 35€
Tenuta Moriano

(Uve: Cabernet Sauvignon - Intenso ed elegante con sentore di legno in armonia con l'aroma avvolgente di frutti di bosco. Sapore austero con buona struttura tannica)

(Grape: Cabernet Sauvignon - Intense and elegant hints of wood balanced with berries. Austere with good tannic structure)

Selezione vini a bicchiere da piccole aziende da 7 a 12 euro

Selection of wines by the glass from small wineries from 7 to 12 euros

MONTEPULCIANO



Nobile di Montepulciano Docg *Caterina Dei*

45€

(Uve: Sangiovese e Canaiolo: corpo ed eleganza: puro spirito toscano)

(Grape: Sangiovese e Canaiolo: body and elegance: pure tuscany spirit)

MONTALCINO



Brunello di Montalcino Docg Col d'Orcia

48€

(Uve: Sangiovese grosso - di tutti i sangiovesi è il Re, grande struttura eleganza e finezza)

(Grape: : Sangiovese Grosso - Of all Sangiovese is the King, great structure, elegance and silkness)

Selezione vini a bicchiere da piccole aziende da 7 a 12 euro

Selection of wines by the glass from small wineries from 7 to 12 euros

CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico Docg *Berardenga* *Felsina*

35€

(Uve: Sangiovese - Un signor Chianti Classico! Esprime tutto il terroir di una delle zone più vocate al mondo)

(Grape: Sangiovese - Mister Chianti Classico! Terroir expression of one of the most astonishing wine making areas of the world)

Selezione vini a bicchiere da piccole aziende da 7 a 12 euro

Selection of wines by the glass from small wineries from 7 to 12 euros

BOLGHERI & MAREMMA



Cigliegiolo Maremma Igt 28€ *Val delle Rose*

(Uve: Cigliegiolo - frutto di ciliegia e prugna, solido, largo, con tannini vibranti che sorprendono con un finale in crescendo)

(Grape: Cigliegiolo Cherry and plums, wide and bodied with vibrant tannins surprisingly growing finish. fruity, fresh)

Syrah Podere 277 28€ *Campo alle Comete*

(Uve: Syrah - Piccoli frutti neri spezie dolci e tabacco note finali aromatiche e balsamiche)

Grape: Small black fruits, sweet spices and tobacco, balsamic finish)

Morellino di Scansano Docg 28€ *Val delle Rose*

(Uve: Sangiovese Merlot - Corpo, Colore Calore. La maremma in un sorso)

Grape: Sangiovese Merlot - Color, Body, Warmth. Maremma in one sip)

Greppicante Doc 38€ *Azienda I Greppi*

(Uve: Merlot Cab. Sauv Petit Verdot Syrah - fragranze di frutta a bacca scura, cassis fino ad arrivare a note di tabacco e quercia. dolce e setoso, finale lungo e piacevole.)

(Grape: Merlot Cab. Sauv Petit Verdot Syrah - Dark fruits, blueberries oak and tobacco sweet and silky long and pleasurable finish)

Selezione vini a bicchiere da piccole aziende da 7 a 12 euro
Selection of wines by the glass from small wineries from 7 to 12 euros

Greppicaia

70€

Azienda I Greppi

(Uve: Cab. Sauv Merlot Cab. Franc Petit Verdot
- Profondo, balsamico, elegante grande vino da
accompagnamento ma anche da meditazione)

(Grape: Cab. Sauv Merlot Cab. Franc Petit Verdot - Deep,
balsamic, elegant. Great dining wine but also to appreciate
as meditation)

DA DESSERT SWEET

Vinsanto del Chianti Classico Doc

30€

Felsina

(Uve : Trebbiano Malvasia - Lungo invecchiamento in
caratelli scolmi il vino della tradizione)

(Grape: Trebbiano e Malvasia - Long aging in little oak
barrels wine of the tradition)

Moscadello di Montalcino Doc

35€

Col d'Orcia

(Uve: Moscadello - leggero aromatico e gioioso)

(Grape: Moscadello - Light aromatic and joyfull)

Allergeni Allergens

Tutti i vini contengo i solfiti

All wines contain sulphites

Selezione vini a bicchiere da piccole aziende da 7 a 12
euro

Selection of wines by the glass from small wineries from 7 to 12
euros

Cuba Libre

(Rum, CocaCola, Lime)

Spritz

(Prosecco, Aperol/Campari, Soda)

Bellini

(Prosecco, Succo di Pesca)

Americano

(Campari, Martini Rosso, Soda)

Negroni

(Gin, Campari, Martini Rosso)

Mojito

(Rum bianco, Lime, Zucchero, Menta, Soda)

Piña Colada

(Rum bianco, Batida de Cocco, Succo di Ananas)

Vodka Martini

(Martini Extra Dry, Vodka, Scorza di limone)

Martini cocktail

(Martini Extra Dry, Gin, Oliva, Scorza di limone)

Cocktail Champagne

(Franciacorta, Grand Marnier, Cognac, Zucchero, Angostura)

Gin Tonic

(Gin, tonic water)

Gin Lemon

(Gin, lemon tonic)

Vodka Tonic

(Vodka, tonic water)

Vodka Lemon

(Vodka, Lemon tonic)

Moscow Mule

(Vodka ginger beer e zenzero)

Frozen con frutta di stagione

Frozen cocktails with seasonal fruits

TÈ E TISANE TEA AND HERBAL TEA

€6

Tè nero darjeeling *Black Tea darjeeling*

Tè verde *Green Tea*

English Breakfast

Tè alla Menta *Mint Tea*

Earl Grey

Tisana Rilassante *Relaxing Tea*

BIBITE IN BOTTIGLIA BOTTLED DRINKS €6

CocaCola

CocaCola Light *Diet Coke*

Ginger Ale

Schweppes lemon

Acqua Tonica *Tonic water*

Succhi di frutta *Juices*

BIRRE BEERS

Birre in bottiglia 33 cl *Beers 33cl*

€6

lpa artigianale 33cl *Beers 33c*


€8

DISTILLATI LIQUORS




Brandy	€8
Cognac	€10
Rum riserva	€14
Whisky	€8
Whisky Riserva	€12-14
Amari e Liquori Spirits	€7

GRAPPE GRAPES



Grappa Di Brunello (Col d Orcia) Bianca	€8
Grappa di Moscadello (Col d Orcia) Ambrata	€8
Grappa di Chianti Classico (Felsina) Bianca	€7

CAFFETTERIA CAFÉS



Caffè Espresso	€2
Caffè Americano	€3
Cappuccino*	€3
Caffellatte*	€3
Cioccolata calda *	€4
Latte Macchiato*	€3
Caffè Shakerato	€4
Caffè Shakerato con Baileys	€6

Gentile Ospite per allergie o intolleranze consultare il libro degli ingredienti e chiedere informazioni al personale in servizio

Dear guest who suffer from food allergies: there is a Book o ingredients to consult and please ask the staff duty

ALLERGENI ALLERGENS *

Latte e prodotti latticini Milk and milk products

Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten

ALLA TORRE DE' ROSSI

ALLA TORRE DE' ROSSI

**BORGO SAN JACOPO 3R
FIRENZE**